

「HAKUTSURU SAKE CRAFT」開設 1 周年イベントを 8 月 23 日に白鶴酒造資料館で開催！

～杜氏と蔵人による開発秘話や未発売のプロトタイプから No. 11 まで 12 種の試飲など～

白鶴酒造株式会社は、マイクロブルワリー（※1）「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツルサケクラフト）」開設 1 周年に際し、2025 年 8 月 23 日（土）に 1 周年イベントを白鶴酒造資料館で開催します。杜氏と蔵人によるトークイベントでは、これまでの取り組みと今後の予定、ここでしか聞けない秘話なども準備しています。その後、テスト醸造した未発売の No. 0（プロトタイプ）とこれまでに発売した No. 01～10、そしてイベント当日発売の No. 11 までの全 12 種のラインアップを試飲いただきます。「HAKUTSURU SAKE CRAFT」では、毎月数量限定で新しい酒質にチャレンジし、同じ酒質を造らないという方針のため、この 12 種類を全て一度に味わえるのは最初で最後となります。

これまでご購入いただいた「HAKUTSURU SAKE CRAFT」ファンの方にはもちろん、まだ体験したことがないという方にも是非ご参加いただき、一緒に「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の 1 年間を振り返りましょう。

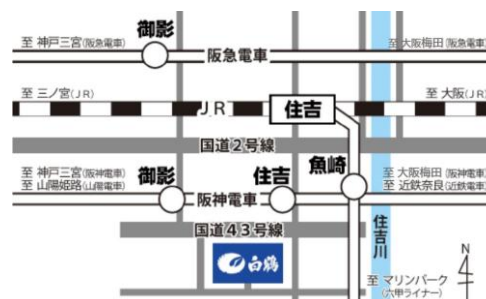
▼お申込みフォーム

<https://reg34.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=1ctj-mdtjnj-e00a3d094f7798dff1dcf6beb1ae878b>



■イベント詳細

1. タイトル 「HAKUTSURU SAKE CRAFT」開設 1 周年イベント
2. 日程 2025 年 8 月 23 日（土）
3. 時間 14～16 時（13 時 45 分 受付開始）
4. 場所 白鶴酒造資料館内
神戸市東灘区住吉南町 4-5-5
5. 参加費 A コース 9,000 円 イベント参加
+ご希望のシリアル番号（先着順）の「No. 11（6,600 円）」1 本
B コース 2,500 円 イベント参加のみ
6. 定員 先着 20 名様
7. 内容 (1) トークイベント～「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のこれまでとこれから～
(2) No. 0～11 の試飲（各 20ml ほど）と人気投票
(3) 「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の開発秘話
(4) 質疑応答
(5) 記念撮影



* 20 歳以上であることを確認できない場合は、参加できません。

* 当日お越しいただける方のみお申し込みください。

* 当日は試飲がありますので、公共交通機関でお越しください。お車で来場の場合は、試飲の提供ができません。

■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

①外観



②内観



③麴室



④発酵タンク



⑤仕込み



⑥杜氏と蔵人



■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」

白鶴酒造資料館内に 2024 年 9 月にオープンしたマイクロブルワリーです。わずか 37 m²の空間に、最高品質の大吟醸も造ることができる設備を導入し、洗米・浸漬・蒸米・製麴・発酵・搾り・ろ過・瓶詰めまで、酒造りの全工程を行います。来館者は、ガラス越しに醸造設備や発酵中の醪を見ることができ、スケジュールが合えば酒造りの作業も見学することができます。

ここでは、杜氏と蔵人の 2 名が、カテゴリーにとらわれない米から生み出される新たな SAKE（※2）の可能性に挑戦していきます。完成した酒は酒造資料館でのみ販売し、同じ酒質は造らないため一期一会の出会いとなります。



当社は、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」を通じて、酒造りをより身近に感じていただきたいと考えています。また、無限の可能性を秘めた米からできる SAKE をきっかけに、日本酒により深く関心をもっていただき、ひいては日本酒の人気拡大に貢献したいと考えています。プレミアムな日本酒、特殊な醸造方法や 470 種類以上ある当社独自酵母の中からこれまで使用していない酵母などを用いたオリジナルの日本酒や、ホップ、ジンジャーなどを使用したその他の醸造酒を製造していきます。将来的には、オーダーメイド SAKE の受注や他業種とのコラボなど、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」だからこそ可能となる取り組みも行っていきたいと考えています。



杜氏（伴 光博）と蔵人（能地 亮輔）

場所	白鶴酒造資料館1階
敷地面積	37m ²
醸造設備	洗米機／蒸米機／放冷機／発酵タンク100kg 2基／圧搾機／麴室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麴造り、醸造、圧搾、瓶詰、火入れまで、ワンストップで完結する設計 ・ガラス越しに、醸造設備や発酵中の醪を見ることが可能。酒造りの作業も窓越しに見学できます。
ロット	720ml 200～300本
免許	日本酒製造免許・その他の醸造酒製造免許
初仕込み	本生産 2024年8月30日留仕込み
公開日	2024年9月5日
スタッフ	杜氏1名、専任蔵人1名、兼任蔵人若干名 杜氏：伴 光博（執行役員技師長、SAKE CRAFT担当） 専任蔵人：能地 亮輔（醸造事業部主任）

※1 マイクロブルワリー

白鶴では、ごく小規模の醸造所という意味で「マイクロブルワリー」という用語を使用。

※2 SAKE

日本酒造りをベースにおいた米を主原料とする日本酒・その他の醸造酒の意味で使用。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL : 078-856-7190 (休祝日を除く月～金 9:00～17:00)

白鶴ホームページ : <https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>